

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

L'écailleur du Tchanqué

HUÎTRES FINES ARCACHON N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Les Tapas à partager (ou pas)

PLANCHE DE CHARCUTERIE

JAMBON DE BAYONNE, CHORIZO ET SAUCISSON
DE LA FERME ABOTIA

22

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

OSSAU IRATY

CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

POULET CROUSTILLANT

EN TEMPURA, AVEC SA SAUCE TARTARE

12

HOUMOUS

ACCOMPAGNÉ DE PAINS GRILLÉS

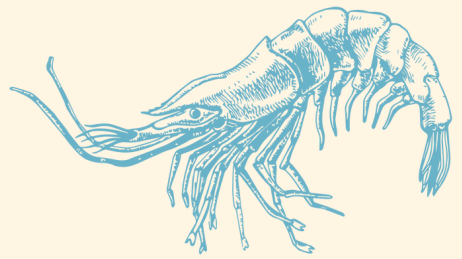
8

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

POIVRE ET ROMARIN

11

Les entrées



GRAVLAX DE SAUMON

PICKLES DE LÉGUMES

12

TARTINE DE HOMARD BLEU

FOCACCIA, GEL CITRON, GUACAMOLE, MAYONNAISE AU
PIMENT D'ESPELETTE

14

CHIPIRONS AU CHORIZO

CRÉMEUX DE PERSIL

11

NOIX DE SAINT-JACQUES

FONDUE DE POIREAUX AU MASCARPONE

14

RAVIOLE DE HOMARD

ET SA BISQUE

16

OËUF PARFAIT

VELOUTÉ DE SAISON ET CHIPS DE JAMBON DE BAYONNE

14

Les plats

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

POULPE À LA BRAISE PERSILLADE ET CRÈME D'OLIVE DE KALAMATA	30
BAR RÔTI AU FOUR À BRAISE SABAYON AUX AGRUMES	23
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRAISE PENNE RIGATE AU FUMET DE HOMARD	28
ONGLET DE BŒUF ANGUS À LA BRAISE SAUCE CHIMICHURRI VERDE	25
POULET DU SUD-OUEST À LA BRAISE DEMI-POULET FERMIER LABEL ROUGE, JUS AU THYM	24
CARRÉ DE PORCELET À LA BRAISE SAUCE BARBECUE MAISON	23
POUR 1 PERSONNE À PARTAGER	42
FILET DE CANETTE À LA BRAISE JUSTE LAQUÉ	19

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE

LÉGUMES À LA BRAISE

CHIPS DE POMMES DE TERRE

SALADE VERTE

CAROTTES RÔTIES À LA VANILLE

Ni viande, ni poisson

CURRY DE LÉGUMES À LA BRAISE

LÉGUMES DE SAISON

14

PENNE RIGATE, CHAMPIGNONS À LA BRAISE

À LA CRÈME AUX HERBES

16

Les Salades du Tchankué

SALADE CÔTÉ TERRE

SALADE ROMAINE, POIREAU RÔTI, NOIX, POMME DE TERRE, OSSAU-IRATY, GUACAMOLE, GRENADE, CAROTTE ET POULET CROUSTILLANT

20

SALADE CÔTÉ MER

SALADE ROMAINE, POIREAU RÔTI, NOIX, POMME DE TERRE, OSSAU-IRATY, GUACAMOLE, GRENADE, CAROTTE ET SAUMON GRAVLAX

20

Les Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AU PLATEAU 13

GÂTEAU BASQUE À LA PART 9

DE LA MAISON PARIÈS, CONFITURE DE CERISES NOIRES

CREAMY CANELÉS SIGNATURE 11

CRÈME PÂTISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

TARTE AUX AGRUMES 12

ET SA MERINGUE

LE TCHANQUÉ GOURMAND 12

LES MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ,
PAVLOVA

PASTIS LANDAIS FAÇON PAIN PERDU 9

CONFITURE DE LAIT, CRÈME GLACÉE VANILLE

PAVLOVA 12

MANGUE ET ANANAS



TCHANQUÉ

Rooftop

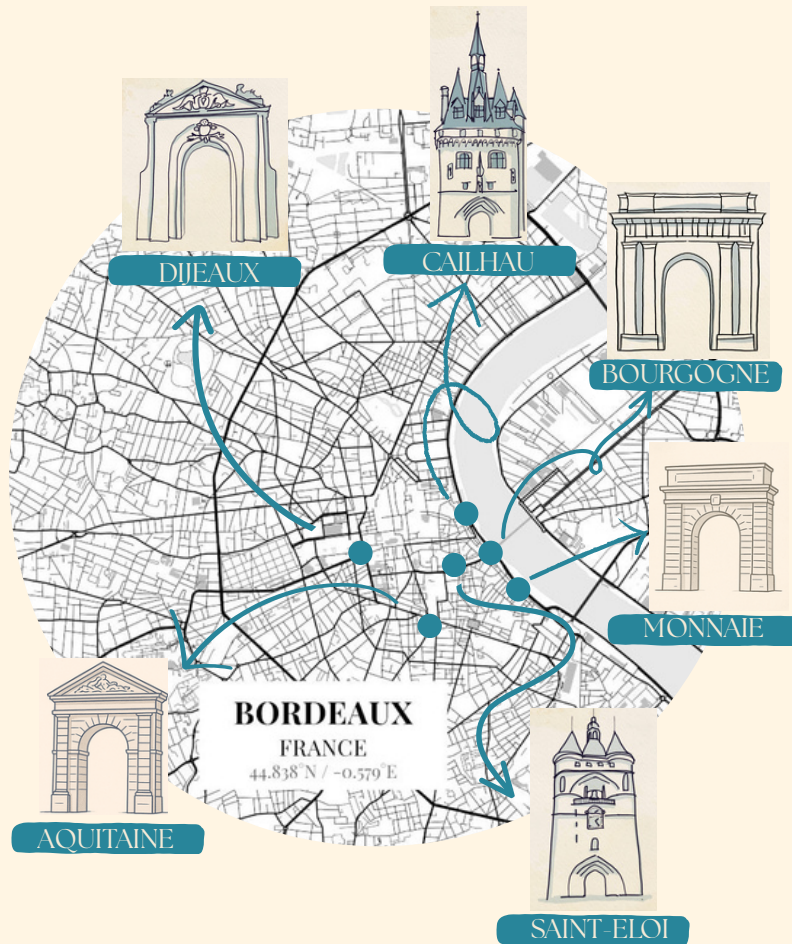
BAR RESTAURANT

Boissons

PRIX NETS EN EURO, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. CERTAINS MILLÉSIMES
PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE

Cocktails créations

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE COCKTAILS, UNE VÉRITABLE BALADE TOURISTIQUE AUTOUR DES PORTES HISTORIQUES DE BORDEAUX. NOTRE ÉQUIPE DE BAR A CONCOCTÉ UNE SÉLECTION DE COCKTAILS UNIQUES, ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS MAISON, LOCAUX, ET DE SAISON.



LE TCHANQUÉ 15CL 12
VINEUX, AGRUMES, PÉTILLANT
LILLET BLANC, RAMAZOTTI, SIROP D'AGRUMES,
JUS DE CITRON, PERRIER

AQUITAINE 14CL 14
FRUITÉ, FRAIS, PÉTILLANT
VODKA, LILLET ROUGE, CORDIAL HIBISCUS, JUS
DE CITRON, KÉFIR GINGEMBRE

DIJEAUX 18CL 14
FRUITÉ, GOURMAND, ÉPICÉ
PLANTERAY DARK & CUT AND DRY, JUS DE BANANE,
JUS DE PASSION, JUS DE CITRON, SIROP CHAI

BOURGOGNE 12CL 15
GOURMAND, ROND, FRAIS
WHISKY, CAFÉ, SIROP TONKA, LIQUEUR DE CAFÉ,
CRÈME DE BRIOCHE

CAILHAU 10CL 16
AMER, FRAIS, PUISSANT
COGNAC, VERMOUTH ROUGE, APÉROL, OLÉO
ANANAS

MONNAIE 15CL 13
FRUITÉ, FRAIS, PÉTILLANT
MANDARINE NAPOLEON, SIROP ROMARIN, JUS DE
CITRON, CRÉMANT DE BORDEAUX

SAINT-ÉLOI 14CL 16
SALIN, PIQUANT, FRAIS
GIN CITADELLE CORNICHON, JUS DE CITRON,
LIQUEUR AU PIMENT D'ESPELETTE, TONIC

Les Spritz's

SPRITZ APEROL 14CL 12

AMER, PÉTILLANT, AGRUME
APEROL, CRÉMANT DE BORDEAUX,
PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL 12

VINEUX, PÉTILLANT, ACIDULÉ
LILLET BLANC, CRÉMANT DE BORDEAUX
PERRIER

SPRITZ FLEURS 14CL 13 DE SUREAU

FRAIS, PÉTILLANT, FLORAL
LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU,
CRÉMANT DE BORDEAUX, PERRIER

Sans Alcool

L'AGRUME 15CL 10

AMER, PÉTILLANT, FRAIS
MARTINI NOLO VIBRANTE,
JUS DE CITRON, SIROP D'AGRUMES, PERRIER

LE GINGER 15CL 10

PÉTILLANT, FRAIS, FLORAL
MARTINI NOLO FLORÉAL, CORDIAL HIBISCUS,
JUS DE CITRON, KÉFIR GINGEMBRE

LE TIKI 16CL 10

FRAIS, FRUITÉ, ÉPICÉ
MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE BANANE, JUS DE PASSION,
JUS DE CITRON, SIROP CHÂI





Le bar à Gin du Tchanqué

Gin au choix

° CITADELLE (CHARENTE) AGRUME, GENIÈVRE, ÉPICÉ	11
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) FRUITS ROUGES, FRAIS, SEC	11
° CITADELLE CORNICHON (CHARENTE) VÉGÉTAL, SALIN, VINAIGRÉ, SEC	13
° CITADELLE NO MISTAKE OLD TOM (CHARENTE) DOUX, AMER, ÉPICÉ	13
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) AGRUME, FÈVE DE TONKA, GINGEMBRE, ESPRIT D'UN CARROT CAKE	13
° HENDRICKS (ROYAUME-UNI) FRAIS, ROSE, CONCOMBRE	13
° MONKEY 47 (ALLEMAGNE) AGRUME, BAIE, GENIÈVRE, HERBACÉ, POIVRÉ	16
° GIN D'AZUR (CHARENTE) THYM, CITRON DE MENTON, MARJOLAINE, SALIN	14
° ROKU (JAPON) YUZU, FLEURS DE CERISIER, THÉ, POIVRÉ	12
° CONFIDENTIAL (CHARENTE) HIBISCUS, MENTHE, RAIFORT, FRUIT A CHAIR JAUNE	11

Tonic bio hysope au choix + 2,50€
20Cl

° CLASSIQUE
° CITRON

° SUREAU
° CONCOMBRE

Garniture au choix max 2

° POIVRE
° BAIES DE GENIÈVRE
° HIBISCUS
° CONCOMBRE

° CITRON
° CITRON VERT
° ORANGE
° ROMARIN

Apéritifs 6cl

LILLET (BORDEAUX) BLANC, ROSE, ROUGE	2CL	6
RICARD	2CL	4
SUZE		6
CAMPARI		7
SANGRIA		6

KIR MAISON :	15CL	10
CASSIS, MÛRE, VIOLETTE, PÊCHE		
KIR ROYAL :	15CL	11
CASSIS, MÛRE, VIOLETTE, PÊCHE		
MARTINI RESERVA :		8
AMBRATO OU RUBINO		

Spiritueux

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO (GUATEMALA)	10
EL PASSADOR GRAN RESERVA (GUATEMALA)	13
LA HECHICERA (COLOMBIE)	14
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA)	12
YELLOW SNAKE (JAMAÏQUE)	11
FLOR DE CAÑA 12 ANS (NICARAGUA)	10
PLANTERAY 3 STAR (BARBADE, JAMAÏQUE, TRINIDAD & TOBAGO)	7
PLANTERAY DARK ORIGINAL (BARBADE, JAMAÏQUE)	8
PLANTERAY BLACK CASK (BARBADE, PARAGUAY)	11
LA PERLE (MARTINIQUE, RHUM BLANC)	13
LEBLON (BRESIL, CACHAÇA)	10

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE)	11
---------------------	----

SOTOL & TÉQUILA 4CL

FLOR DEL DESIERTO	13
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15
CAZADORES	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

MAKER'S MARK (USA)	10
BLANTON'S (USA)	16
ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE)	11
COAL ILA 12 ANS (ECOSSE)	14
LAPHROAIG (ECOSSE)	14
NIKKA (JAPON)	14

LA SÉLECTION BELLEVOYE - WHISKY BORDELAIS

BLEU - FINITION GRAIN FIN	10
BLANC - FINITION SAUTERNES	11
ORANGE - FINITION RHUM	11

Liqueurs 6cl

AMARETTO DISARONNO	9	GET 27	8
CRÉME AMARETTO	10	GET 31	8
BAILEY'S	9	LIMONCELLO	8
VIOLET	10	CHARTREUSE VERTE 4CL	15
COINTREAU	9		

Digestifs 4cl

COGNAC CAMUS VS	11	THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	13
COGNAC CAMUS VSOP	13	CALVADOS DROUIN SELECTION	12
BAS ARMAGNAC LABALLE EXODE XIV	11	EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	13
BAS ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	13	EAU DE VIE : POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	9

Bières bouteilles (Bordeaux) *

Brasserie Effet papillon

33 cl 8€

BLANCHE
CITRON VERVEINE

PILS
BLONDE LÉGÈRE

IPA
BLONDE HOUBLONNÉE

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Cidre bio bouteilles

Fils de pomme

33 cl 8€

Bières pression

Brasserie Effet papillon (Bordeaux) *

BLONDE 25CL 4,5

BLONDE 50CL 8

IPA 25CL 5,5

IPA 50CL 9

SUPPLÉMENT SIROP 0,5

SUPPLÉMENT PICON 2

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
SIROPS À L'EAU		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
GINGER ALE	20CL	5,5
THÉ GLACÉ MAISON	33CL	6

Jus de Fruits Meneau* (Bio et local) 25 cl

6€

TOMATE DE MARMANDE

ANANAS

POMME DU LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

ABRICOT

*Issus de l'agriculture biologique, riches en vitamines, antioxydants, fibres et minéraux.

Fresh smoothie

8,5€

SMOOTHIE DU MOMENT

BANANE CHOCO MILKSHAKE

BANANE, CHOCOLAT, LAIT

POSSIBILITÉ LAIT VÉGÉTAL

Eaux des Apatilles (Arcachon)

PLATE 50CL 4,5

PLATE 75CL 7

PÉTILLANTE 50CL 4,5

PÉTILLANTE 75CL 7

Boissons chaudes

CAFÉ DE LA MAISON SOUBIRA

TORRÉFACTION BORDELAISE

CAFÉ 2,5

ALLONGÉ 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

CAFE FRAPPE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CAFE CREME 4,5

FLAT WHITE 6,5

CHOCOLAT CHAUD 5

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

SÉLECTION AU COFFRET 4,5

VIN CHAUD MAISON 6

Vins Rouges

BORDEAUX & ALENTOURS



"DRÔLES DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHÂTEAU BONNET 2019 AOP BORDEAUX	27
CHÂTEAU PUY CASTERA 2022 AOP HAUT-MÉDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC-LÉOGNAN	8 / 47
CHÂTEAU DU SEUIL 2022 AOC GRAVES	33
CHÂTEAU LA LOUVIÈRE 2017 AOC PESSAC-LÉOGNAN	45
CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN 2023 AOP PESSAC-LÉOGNAN	9 / 49
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	72
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOP POMEROL BIO	78
CHÂTEAU CARBONNIEUX 2019 AOP PESSAC-LÉOGNAN	80°
LE BARON DE BRANE 2017 AOP MARGAUX	85
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	95
PHÉLAN SÉGUR 2015 AOP SAINT-ESTÈPHE	110
CHÂTEAU LAGRANGE 2019 AOP SAINT-JULIEN	110
CHÂTEAU DE FIEUZAL 2015 AOP PESSAC-LÉOGNAN	110
CHÂTEAU GISCOURS 2018 AOP MARGAUX	130
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	150

RHÔNE



OGIER 2021 AOP CROZES HERMITAGE	74
------------------------------------	----

LOIRE

FRÉDÉRIC MABILEAU 2022 "LES PETITS GRAINS" AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL	35
--	----

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES CÔTES DE NUITS	62
ANDRÉ DUCAL PINOT NOIR 2023 AOP BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2024 AOP PIC ST LOUP	29
---	----

BEAUJOLAIS

CHÂTEAU DE PIERREUX 2022 AOP BROUILLY	40
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURIE CHÂTEAU BACHELARDS	55

PROVENCE

COMPLICE CHÂTEAU RASQUE 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE	9 / 44
COMPLICE CHÂTEAU RASQUE MAGNUM AOP CÔTES DE PROVENCE	85

Vins Blancs

BORDEAUX & ALENTOURS

 
12 CL 75CL

CHÂTEAU GABELOT 2024 BIO
AOP ENTRE DEUX MERS

6 / 26

CHÂTEAU BONNET 2023
AOP ENTRE DEUX MERS

29

CHÂTEAU DU SEUIL 2023
AOP GRAVES BLANC

7 / 33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX BLANC SEC

6 / 26

SAINT LANNE 2023
IGP CÔTES DE GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES

55

TOUR LÉOGNAN 2023
AOC PESSAC-LÉOGNAN

48

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC-LÉOGNAN

60

BOURGOGNE

LES ÉMALIÈRES 2023
AOP MÂCON-VILLAGES

40

GEORGES DESCHAMPS 2020 BIO
AOP CHABLIS

9 / 50

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2023
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES 2023
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

56

PROVENCE

COMPLICE CHÂTEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

9 / 44

Vins Rosés

BORDEAUX

 
12 CL 75CL

PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50 / 29

PROVENCE

 
12 CL 75CL

CHÂTEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP CÔTES DE PROVENCE

10 / 56

Bulles

 
12 CL 75CL

M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT
AOP CHAMPAGNE

14 / 75

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT DEMI BOUTEILLE(50CL)
AOP CHAMPAGNE

40

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ 2012
AOP CHAMPAGNE

95

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
AOP CHAMPAGNE

110

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM
AOP CHAMPAGNE

155

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE
AOP CHAMPAGNE

200

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. WE DO NOT ACCEPT CHEQUES.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

*By
Tchanqué*

ARCACHON FINE OYSTERS N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Tapas to share (or not)

CHARCUTERIE BOARD

BAYONNE HAM, CHORIZO AND SAUCISSON FROM ABOTIA FARM

22

IBERIAN HAM CROQUETAS

BLACK CHERRY JAM

12

OSSAU IRATY

BLACK CHERRY JAM

12

CRISPY CHICKEN

TEMPURA WITH TARTAR SAUCE

12

HOUMOUS

SERVED WITH GRILLED TOAST

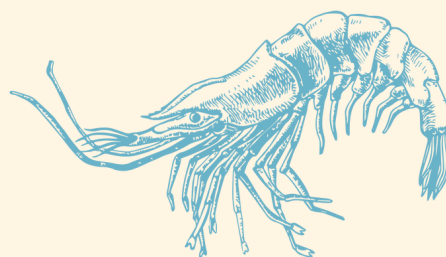
8

DRIED DUCK BREAST

WITH PEPPER AND ROSEMARY

11

Starters



GRAVLAX SALMON

VEGETABLES PICKELS

12

BLUE LOBSTER TOAST

FOCACCIA, LEMON JELLY, GUACAMOLE, MAYO CHILLI ESPELETTE

14

CALAMARI WITH CHORIZO

PARSLEY CREAM

11

SEARED SCALLOPS

CREAMY LEEKS AND MASCARPONE

14

LOBSTER RAVIOLE

WITH BISQUE

16

PERFECT EGG

SEASONAL SOUP AND BAYONNE HAM CHIPS

14

Mains

ALL OUR DISHES COME WITH
THE SIDE OF YOUR CHOICE

CHARGRILLED OCTOPUS
PARSLEY AND KALAMATA OLIVE CREAM

30

ROASTED SEA BASS
CITRUS SABAYON

23

CHARGRILLED SCALLOPS
PENNE RIGATE WITH LOBSTER STOCK

28

CHARGRILLED ANGUS BEEF ONGLET
CHIMICHURRI VERDE SAUCE

25

CHARGRILLED SOUTH-WEST FARM CHICKEN
HALF FREE-RANGE CHICKEN, THYME SAUCE

24

SUCKLING PIG RACK
HOMEMADE BBQ SAUCE

FOR 1 PERSON
TO SHARE

23
42

DUCK BREAST
LIGHTLY GLAZED

19

Sides

ALL OUR DISHES COME WITH
THE SIDE OF YOUR CHOICE

ADDITIONAL SIDES 5

TRADITIONAL MASHED SWEET POTATOES

CHARRED VEGETABLES

POTATO CRIPS

GREEN SALAD

ROASTED CARROTS WITH VANILLA

Neither meat, nor fish

GRILLED VEGETABLES CURRY

SEASONAL VEGGIES

14

PENNE RIGATE, GRILLED MUSHROOMS

HERB CREAM SAUCE

16

Salads

CRISPY CHICKEN SALAD

ROMAINE LETTUCE, ROASTED LEEKS, WALNUTS, POTATOES, OSSAU-
IRATY CHEESE, GUACAMOLE, POMEGRANATE, CARROT & CRISPY
CHICKEN

20

GRAVLAX SALMON SALAD

ROMAINE LETTUCE, ROASTED LEEKS, WALNUTS, POTATOES, OSSAU-
IRATY CHEESE, GUACAMOLE, POMEGRANATE, CARROT & GRAVLAX
SALMON

20

Desserts

CHEESE SELECTION 13

GÂTEAU BASQUE BY THE SLICE 12
FROM PARIÈS, BLACK CHERRY JAM

SIGNATURE CREAMY CANELÉS 11
PASTRY CREAM, CHOCOLATE SAUCE

CITRUS TART 12
WITH MERINGUE TOPPING

LE TCHANQUÉ GOURMAND 12
MINIATURES : GÂTEAU BASQUE, CREAMY CANELÉ, PAVLOVA

PASTIS LANDAIS FRENCH TOAST STYLE 9
DULCHE DE LECHE, VANILLA ICE CREAM

PAVLOVA 12
MANGO AND PINEAPPLE



TCHANQUÉ

Rooftop

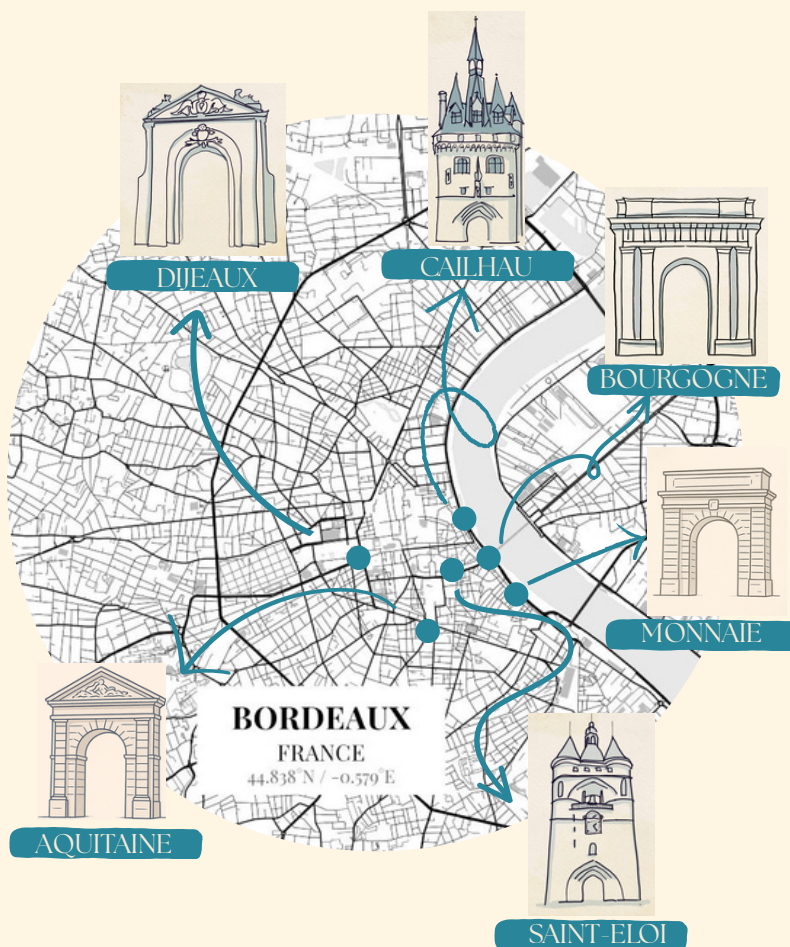
BAR RESTAURANT

Beverages

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS
CONSUME IN MODERATION. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR

Cocktails

DISCOVER OUR COCKTAIL MENU, A REAL TOURISTIC STROLL AROUND THE HISTORIC DOORS OF BORDEAUX. OUR BAR TEAM HAS CONCOCTED A SELECTION OF UNIQUE COCKTAILS, MADE WITH HOME-GROWN, LOCAL AND SEASONAL PRODUCE.



LE TCHANQUÉ 15CL 12
WINY, CITRUSY, SPARKLING
WHITE LILLET, RAMAZOTTI, CITRUS
SIROP, LEMON JUICE, PERRIER

AQUITAINE 14CL 14
FRUITY, FRESH, SPARKLING
VODKA, RED LILLEY, HIBISCUS CORDIAL, LEMON
JUICE, GINGER KEFIR

DIJEAUX 18CL 14
FRUITY, GOURMAND, SPICE
PLANTERAY DARK & CUT AND DRY, BANANA JUICE,
PASSIONFRUIT JUICE, LEMON JUICE, CHAI SIROP

BOURGOGNE 12CL 15
GOURMAND, ROND, FRESH
WHISKY, COFFEE, TONKA SIROP, COFFEE LIQUOR,
BRIOCHE CREAM

CAILHAU 10CL 16
BITTER, FRESH, POWERFULL
COGNAC, RED CINZANO, APEROL, PINEAPPLE
OLEO

MONNAIE 15CL 13
FRUITY, FRESH, SPARKLING
MANDARINE NAPOLÉON, ROSEMARY SIROP,
LEMON JUICE, CRÉMANT DE BORDEAUX

SAINT-ÉLOI 14CL 16
SALTY, SPICY, FRESH
GIN CITADELLE CORNICION (PICKLES), LEMON
JUICE, PIMENT D'ESPELETTE LIQUOR, TONIC

Spritz

SPRITZ APEROL 14CL

12

BITTER, SPARKLING, CITRUS
BITTER APEROL, CRÉMANT,
PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL

12

WINY, SPARKLING, ACIDULATED
WHITE LILLET, CRÉMANT,
PERRIER

ELDERFLOWER 14CL SPRITZ

13

FRESH, SPARKLING, FLORAL
ELDERFLOWER LIQUEUR,
CRÉMANT, PERRIER

Alcohol-free

CITRUS

15CL

10

BITTER, SPARKLING, FRESH
MARTINI NOLO VIBRANTE, LEMON JUICE,
CITRUS SIROP, PERRIER

GINGER

15CL

10

SPARKLING, FRESH, FLORAL
MARTINI NOLO FLOREAL, HIBISCUS
CORDIAL, LEMON JUICE, GINGER KEFIR

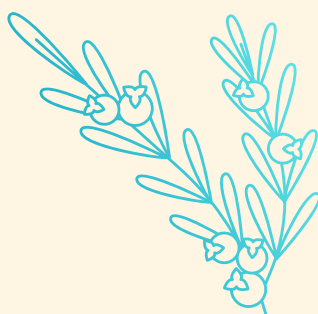
TIKI

16CL

10

FRESH, FRUITY, SPICE
MARTINI NOLO FLOREAL, BANANA
JUICE, PASSIONFRUIT JUICE, LEMON
JUICE, CHAI SIROP





The Gin Bar of the Tchanqué



Gin of your choice

° CITADELLE (CHARENTE) CITRUS, JUNIPER, SPICY	11
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) RED FRUIT, FRESH, DRY	11
° CITADELLE CORNICHON (CHARENTE) VEGETAL, SALTY, PICKLE, DRY	13
° CITADELLE NO MISTAKE OLD TOM (CHARENTE) SWEET, BITTER, SPICE	13
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) CITRUS, TONKA BEAN, GINGER, LIKE A CARROT CAKE	13
° HENDRICKS (UNITED-KINGDOM) FRESH, ROSE, CUCUMBER	13
° MONKEY 47 (GERMANY) CITRUS, JUNIPER, HERBAL, BLACK PEPPER	16
° GIN D'AZUR (CHARENTE) THYME, LEMON FROM MENTON, MARJORAM, SALTY	14
° ROKU (JAPAN) YUZU, CHERRY BLOSSOMS, TEA, PEPPER	12
° CONFIDENTIAL (CHARENTE) HIBISCUS, MINT, HORSERADISH, YELLOW-FLESHED FRUIT	11

Tonic hysope of your choice

° CLASSIC	° ELDERFLOWER	20€	+ 2,50€
° LEMON	° CUCUMBER		

Garnish of your choice max 2

° PEPPER	° LEMON
° JUNIPER	° LIME
° HIBISCUS	° ORANGE
° CUCUMBER	° ROSEMARY

Appetizers 6 cl

LILLET (BORDEAUX) BLANC, ROSE, ROUGE	6
RICARD	4
SUZE	6
CAMPARI	7
SANGRIA	6

KIR MAISON :	15CL	
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, VIOLET, PEACH		10
KIR ROYAL :	15CL	
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, VIOLET, PEACH		17
MARTINI RESERVA : AMBRATO OU RUBINO		8

Spirits

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO (GUATEMALA)	10
EL PASSADOR GRAN RESERVA (GUATEMALA)	13
LA HECHICERA (COLOMBIA)	14
BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA)	12
YELLOW SNAKE (JAMAICA)	11
FLOR DE CAÑA 12 ANS (NICARAGUA)	10
PLANTERAY 3 STAR (BARBADOS, JAMAICA, TRINIDAD & TOBAGO)	7
PLANTERAY DARK ORIGINAL (BARBADOS, JAMAICA)	8
PLANTERAY BLACK CASK (BARBADOS, PARAGUAY)	11
LA PERLE (MARTINIQUE, WHITE RHUM)	13
LEBLON (BRESIL, CACHAÇA)	10

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE)	11
---------------------	----

SOTOL & TEQUILA 4CL

FLOR DEL DESIERTO	13
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15
CAZADORES	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

MAKER'S MARK (USA)	10
BLANTON'S (USA)	16
ABERLOUR 10 ANS (SCOTCH)	11
COAL ILA 12 ANS (SCOTCH)	14
LAPHROAIG (SCOTCH)	14
NIKKA (JAPAN)	14

BELLEVOYE'S SELECTION-BORDEAUX WHISKY

BLEU - FINITION GRAIN FIN	10
BLANC - FINITION SAUTERNES	11
ORANGE - FINITION RHUM	11

Liquors

6cl

AMARETTO DISARONNO	9
CRÈME AMARETTO	10
BAILEY'S	9
VIOLA	10
COINTREAU	9

GET 27	8
GET 31	8
LIMONCELLO	8
CHARTREUSE VERTE	'4CL 15

Digestives

4cl

COGNAC CAMUS VS	11
COGNAC CAMUS VSOP	13
BAS ARMAGNAC LABALLE EXODE XIV	11
BAS ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	13

THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	13
CALVADOS DROUIN SELECTION	12
EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	13
EAU DE VIE : POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	9

Bottle beers ^(Bordeaux) Effet papillon Brewery

*

33 cl 8€

WHITE

VERBENA LEMON

PILS

LIGHT BLONDE

IPA

HOPPED BLONDE

* Craft brewery from Bordeaux.

Bottle organic Cider Fils de pomme

33 cl 8€

Draught Beer ^(Bordeaux) Effet papillon Brewery

*

BLONDE 25CL

4,5

BLONDE 50CL

8

IPA 25CL

5,5

IPA 50CL

9

EXTRA SIROPE

05

EXTRA PICON

2

* Craft brewery from Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
WATER SYRUP		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
GINGER ALE	20CL	5,5
HOMEMADE ICE TEA	33CL	6

Fruit juice Meneau* (Bio & local) 25 cl

6€

TOMATO FROM MARMANDE

PINEAPPLE

APPLE FROM LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

APRICOT

*From organic farming, rich in vitamins, antioxidants, fibers and minerals.

Fresh smoothie

8,5€

SMOOTHIE OF THE MOMENT

BANANA CHOCO MILKSHAKE

BANANA, CHOCOLAT, MILK

POSSIBILITY WITH VEGETAL MILK

Abatilles water (Arcachon)

STILL 50CL 4,5

STILL 75CL 7

SPARKLING 50CL 4,5

SPARKLING 75CL 7

Hot beverages

COFFEE FROM SOUBIRA

ROASTING IN BORDEAUX

COFFEE 2,5

LARGE 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

ICE COFFEE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CREAM COFFEE 4,5

FLAT WHITE 6,5

HOT CHOCOLAT 5

TEA & INFUSION KUSMI TEA

TEA SÉLECTION 4,5

HOMEMADE MULLED WINE 6

Red Wines

BORDEAUX & ALENTOURS



"DRÔLES DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-ÉMILION	7 / 27
CHÂTEAU BONNET 2019 AOP BORDEAUX	27
CHÂTEAU PUY CASTERA 2022 AOP HAUT-MÉDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC-LÉOGNAN	8 / 47
CHÂTEAU DU SEUIL 2022 AOC GRAVES	33
CHÂTEAU LA LOUVIÈRE 2017 AOC PESSAC-LÉOGNAN	45
CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN 2023 AOP PESSAC-LÉOGNAN	9 / 49
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP SAINT-ESTÈPHE	56
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	72
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOP POMEROL BIO	78
CHÂTEAU CARBONNIEUX 2019 AOP PESSAC-LÉOGNAN	80
LE BARON DE BRANE 2017 AOP MARGAUX	85
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	95
PHÉLAN SÉGUR 2015 AOP SAINT-ESTÈPHE	110
CHÂTEAU LAGRANGE 2019 AOP SAINT-JULIEN	110
CHÂTEAU DE FIEUZAL 2015 AOP PESSAC-LÉOGNAN	110
CHÂTEAU GISOURS 2018 AOP MARGAUX	130
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	150

RHÔNE



OGIER 2021 AOP CROZES HERMITAGE	74
------------------------------------	----

LOIRE

FRÉDÉRIC MABILEAU 2022 "LES PETITS GRAINS" AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	35
---	----

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES CÔTES DE NUITS	62
ANDRÉ DUCAL PINOT NOIR 2023 AOP BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2024 AOP PIC ST LOUP	29
---	----

BEAUJOLAIS

CHÂTEAU DE PIERREUX 2022 AOP BROUILLY	40
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURIE CHÂTEAU BACHELARDS	55

PROVENCE

COMPLICE CHÂTEAU RASQUE 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE	9 / 44
COMPLICE CHÂTEAU RASQUE MAGNUM AOP CÔTES DE PROVENCE	85

White wines

BORDEAUX & ALENTOURS



CHÂTEAU GABELOT 2024 BIO
AOP ENTRE DEUX MERS

6 / 26

CHÂTEAU BONNET 2023
AOP ENTRE DEUX MERS

29

CHÂTEAU DU SEUIL 2023
AOP GRAVES BLANC

7 / 33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX BLANC SEC

6 / 26

SAINT LANNE 2023
IGP CÔTES DE GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES

55

TOUR LÉOGNAN 2023
AOC PESSAC-LÉOGNAN

48

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC-LÉOGNAN

60

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MÂCON-VILLAGES

40

GEORGES DESCHAMPS 2020 BIO
AOP CHABLIS

9 / 50

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2023
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES 2023
AOP CHÂTEAU NEUF-DU-PAPE

56

PROVENCE

COMPLICE CHÂTEAU RASQUE 2024
AOP CÔTES DE PROVENCE

9 / 44

Rose wines

BORDEAUX



PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50 / 29

PROVENCE



CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP CÔTES DE PROVENCE

10 / 56

Bubbles



M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT
AOP CHAMPAGNE

14 / 75

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT HALF BOTTLE(50CL)
AOP CHAMPAGNE

40

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ 2012
AOP CHAMPAGNE

95

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
AOP CHAMPAGNE

110

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM
AOP CHAMPAGNE

155

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE
AOP CHAMPAGNE

200